

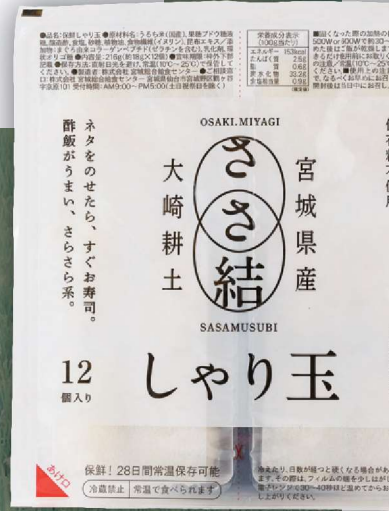
地域産品を 新たな魅力 で輝かせる!

2泊3日 or 1泊2日

短期集中プログラム

応募締切

2025年1月27日(月)



THE LOCAL INNOVATION SCHOOL

地域産品を新たな魅力で輝かせる!未経験者向けローカルプロデューサー講座

地域の魅力を発信し、新たな価値を創造する「ローカルプロデューサー」としての第一歩を踏み出しませんか?本プログラムでは、東北で地域ブランドの確立と発展に取り組むブルーファームの講師陣から、地域産品のリブランディングについて学べるオン・ザ・ジョブ・トレーニングプログラムです。

短期集中型

初心者向け

宿泊付

未経験OK

主催/大崎市地域雇用創造協議会 運営/ブルーファーム株式会社

内容の詳細は裏面へ



2泊3日 研修 プログラム

定員10名

地ビール・地発泡酒「鳴子の風」リブランディング講座

大崎で製造されている地ビール『鳴子の風』について、製造者の方からお話を伺います。製品づくりへのこだわりや、クラフトビール市場の現状についてヒアリングを行います。その内容をもとに、『鳴子の風』の魅力さをさらに引き出すための新しいアイデアを考え、提案します。

期間 / 2025年2月17日(月)～2月19日(水)

集合場所 / 日時: 2月17日(月) 13時30分 大崎市 鳴子総合支所
宿泊先 / 旅館大沼(予定)

【受講料】 11,000円 (税込)

※宿泊費(2泊3日 朝・夕食付) 含む

お申込みは
こちらのQRから



1泊2日 研修 プログラム

定員10名

ささ結しゃり玉リブランディング講座

宮城県大崎市は、伝統あるササニシキ誕生の地。その直系として新たに生まれた「ささ結」は、ササニシキの特徴を受け継ぎ、料亭や寿司職人たちからも支持される逸品です。その「ささ結」を使用した画期的な商品「ささ結しゃり玉」の販促アイデアを考えるプログラムです。

期間 / 2025年2月25日(火)～2月26日(水)

集合場所 / 日時: 2月25日(火) 10時 大崎市図書館2階会議室
宿泊先 / プラザホテル古川(予定)

【受講料】 6,600円 (税込)

※宿泊費(1泊2日 朝・夕食付) 含む

お申込みは
こちらのQRから



MISSION! 新たな販路開拓の立案をせよ!

今回のプログラムでは、「鳴子の風」、「ささ結しゃり玉」のリブランディング講座を短期集中の宿泊付きプランで行います。ローカルプロデューサーを目指したい方、地元産品の魅力を深く知り、広めたいと考えている方など未経験者にも分かりやすく、ブランディングの基本から具体的な手法まで解説します。忙しい社会人の方でも参加しやすい、短期間で完結するプログラムとなっておりますので、ぜひこの機会に多くの方に受講頂ければと思います。

詳しくはこちらのQRから



詳しくはこちらのQRから



※応募条件は下記の通りとなります。

- 20歳以上の学生および社会人
- 地域課題の解決に興味のある方
- 将来、地方での起業を考えている方
- 宮城県での就職・転職を考えている方

学長から

地域資源を磨いて光らせる
「ローカルプロデューサー」
を体験しませんか?

本プログラムでは、東北で地域ブランドの確立と発展に取り組むブルーファームの講師陣から、地域産品のブランディング戦略の立案とプロモーションについて学べるオン・ザ・ジョブ・トレーニングプログラムです。



ローカルイノベーションスクール
学長 早坂正年

INFORMATION!

ブランディングの経験を備えた講師陣

以下多数の講師陣

早坂 正年
横田 健
和泉 求

ブルーファーム株式会社 代表取締役、プロデューサー
株式会社fogra代表取締役、ブランディングディレクター
Photo&Design IZUMIYA代表、フォトグラファー

Instagramにて
スクールの様子や
日々の出来事を
発信しています。



ローカル
イノベーション
スクール



〒989-6446
宮城県大崎市岩出山大学町144-1
TEL 0229-25-5442
info@the-lis.jp
www.the-lis.jp

公式ホームページ

